

**Antipasti di pesce – Fisch**

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 1. | <b>Polpo e sepia con patate</b><br>Oktopus und Sepia mit Salzkartoffeln (n) | 11,90 € |
| 2. | <b>Insalata di mare caldo</b><br>Meeresfrüchtesalat warm serviert (d,n)     | 11,90 € |
| 3. | <b>Impepata di mitili</b><br>Pfeffermiesmuscheln aus dem Sud (n)            | 7,50 €  |

**Antipasti di carne – Fleisch**

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 4. | <b>Antipasto Toscana</b><br>Toscanische Vorspeisenvariation, Crostini u. eingelegtes Gemüse (a)  | 9,90 € |
| 5. | <b>Rigattino al forno e provola</b><br>Toscanischer durchwachsener Speck mit Räucherkäse überbacken (g)<br>mit Rucola und frischen Tomaten | 7,50 € |
| 6. | <b>Lardo e pasta fritta</b><br>Hauchdünn geschnittener weißer Speck, serviert mit frittiertem Pizzateig (a)                                | 6,90 € |
| 7. | <b>Fantasia di crostini misti</b><br>Crostinis mit verschiedenen Kompositionen belegt (a)  | 7,80 € |

**Primi di pesce – Fischgerichte**

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 8.  | <b>Spaghetti allo scoglio</b><br>Spaghetti mit Meeresfrüchten (a,d,n)  | 11,50 € |
| 9.  | <b>Gnocchi con gamberetti e rucola</b><br>Gnocchi mit Garnelen und Rucola (a,d,n)  | 10,00 € |
| 10. | <b>Rigatoni baccalà pecorino e pomodorini</b><br>Rigatoni baccalà (toskanische Fischspezialität) Pecorino und Tomaten (8a,n) | 9,80 €  |

**Primi di carne – Fleischgerichte**

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 11. | <b>Penette porcini e salsiccia toscana</b><br>Penette mit Steinpilzen und toskanischer Bratwurst (3,a)       | 9,90 € |
| 12. | <b>Rigatoni caciò e pepe</b><br>Rigatoni mit Käse und Pfeffer (a,g)  | 8,90 € |
| 13. | <b>Tagliolini con porcini e carciofi</b><br>Tagliolini (Nudelgericht) mit Steinpilzen und Artischocken (d,g) | 8,80 € |

**Secondi di pesce – Fischgerichte**

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 14. | <b>Fritto misto di calamari e gamberetti con zucchini e carote fritte</b><br>Frittierte Calamari u. Garnelen mit Zucchini und Karotten (n) | 17,80 € |
| 15. | <b>Orata al sale con verdure alla griglia</b><br>Dorade im Salzmantel mit gegrilltem Gemüse (d)  | 17,90 € |
| 16. | <b>Gamberoni alla griglia con insalata mista</b><br>Riesengarnelen vom Grill mit gemischtem Salat (d,n)                                    | 19,90 € |
| 17. | <b>Polpo alla griglia sù velutata di patate</b><br>Oktopus vom Grill auf feinem cremigem Kartoffelpüree (d,n)                              | 17,90 € |

**Secondi di carne – Fleischgerichte**

**Toskanischen Steak-Spezialitäten vom Grill – Spitzenqualität von toskanischen Rindern**

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 18. | <b>Bisteca alla Fiorentina con patate</b><br>T-Bone-Steak von Rindern aus der Toskana à la Fiorentina mit Kartoffel             | 27,50 € |
| 19. | <b>Fileto al aceto balsamico di Modena con insalata mista</b><br>Rinderfilet in Balsamicodressing „Modena“ mit gemischtem Salat | 18,90 € |
| 20. | <b>Fileto all'Alpina</b><br>Rinderfilet mit Steinpilzen   | 22,90 € |
| 21. | <b>Fileto al pepe verde con insalata mista</b><br>Rinderfilet mit grünem Pfeffer und gemischtem Salat                           | 18,90 € |

**Eine toskanischen Spezialität – Rinderfilet Tagliata – serviert in Streifen auf dem heißen „Teller“**

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 22. | <b>Tagliata Robespierre con rosmarino e pepe verde e insalata mista</b><br>Serviert auf dem heißen „Teller“ mit Rosmarin und grünem Pfeffer mit gem. Salat | 21,50 € |
| 23. | <b>Tagliata con porcini</b><br>Serviert auf dem heißen „Teller“ mit Steinpilzen  | 24,90 € |
| 24. | <b>Tagliata con rucola e grana</b><br>Serviert auf dem heißen „Teller“ mit Rucola und Parmesanspänen (g)   | 22,90 € |
| 25. | <b>Scaloppina con gorgonzola e noci</b><br>Schweineschnitzel natur dünn geschnitten mit Gorgonzola u. Walnüssen (g,h)                                      | 9,90 €  |
| 26. | <b>Scaloppina al limone</b><br>Schweineschnitzel natur an feiner Limonensoße   | 9,50 €  |

**Contorni – Beilagen**

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 27. | <b>Patatine fritte</b><br>Pommes frites                        | 3,50 € |
| 28. | <b>Patata al forno</b><br>Bratkartoffeln                       | 3,90 € |
| 29. | <b>Verdure alla griglia</b><br>Gemüse vom Grill                | 5,00 € |
| 30. | <b>Funghi Trifolati</b><br>Pilze, Knoblauch Petersilie, Oliven | 3,00 € |
| 31. | <b>Insalata mista</b><br>Gemischter Salat                      | 3,50 € |

**Dessert – Süßes Finale**

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 32. | <b>Tiramisù</b><br>Der Nachtischklassiker  | 3,50 € |
| 33. | <b>Profiterol</b><br>Kleine, süße mit Creme gefüllte Windbeutel  | 3,50 € |
| 34. | <b>Mousse al mascarpone con amaretti e disaronno</b><br>Mascarpone-Mousse mit Amaretti und Mandellikör | 3,50 € |
| 35. | <b>Soufflet al cioccolato</b><br>Schokoladensoufflet   | 3,90 € |

**Änderungen vorbehalten. Unsere Dessertauswahl stellen wir je nach Jahreszeit immer wieder neu zusammen.**

**Pizze Speciali**

36.	<b>Monti</b> Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Provole, Speck (4,5a,g)	12,00 €
37.	<b>Amatriciana</b> Tomaten, Mozzarella, Rigatino, Pecorino, Peperoncino(3,a,g)	12,00 €
38.	<b>Bismark</b> Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Rigatino, Spiegelei (a,c,g)	12,00 €
39.	<b>Broccolosa</b> Tomaten, Mozzarella, Broccoli, toskanische Wurst, (4,5,a,g)	12,00 €
40.	<b>La Parmigiana</b> Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Kirschtomaten, Parmesanspäne (a,g)	12,00 €
41.	<b>Contadina</b> Mozzarella, Birnen, Gorgonzola (a,g)	12,00 €
42.	<b>Saporita</b> Mozzarella, Broccoli, toskanische Wurst, Salzkartoffel, Gorgonzola (4,5,a,g)	12,00 €
43.	<b>La Ghiotta (a,g)</b> Mozzarella, Kirschtomaten, Parmesanspäne, Basilikum (a,g)	12,00 €
44.	<b>Calabrisella</b> Tomaten, Mozzarella, Zwiebel, Nduja pik., Petersilie (a,g)	12,00 €
45.	<b>Bomba</b> Tomaten, Mozzarella, Salami pikant, Peperoni, Kapern, Pepperoncini, Oregano (3,4,a,g)	12,00 €
46.	<b>Deliziosa</b> Garnelen, Zucchini, Knoblauch, Kirschtomaten, Mozzarella (a,g,n)	12,00 €
47.	<b>Maiadona</b> Tomaten, Mozzarella, Salami pikant, toskanische Wurst, gek. Schinken (4,a,g)	12,00 €
48.	<b>Pescatora</b> Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch, toskanische Wurst, Petersilie (a,g,b,n)	12,00 €
49.	<b>Focaccia con tonno, pomodorini a fette, insalata verde e maionese</b> Focaccia mit Thunfisch, Tomatenscheiben, grünem Salat und Mayonaise (a,b,g,n)	12,00 €

**Pizze e Focacce**

50.	<b>Marinara</b> , Tomaten, Olivenöl, Salz, Knoblauch (a)	<b>6,00 €</b>
51.	<b>Margherita</b> , Tomaten, Mozzarella, Basilikum (a,g)	<b>6,50€</b>
52.	<b>Funghi</b> , Tomaten, Mozzarella, Champignon (a,g)	<b>6,50€</b>
53.	<b>Prosciutto cotto</b> , Tomaten, Mozzarella und gekochtem Schinken (2,3,a,g)	<b>7,50 €</b>
54.	<b>Prosciutto crudo</b> , Tomaten, Mozzarella u. roher Schinken (3,a,g)	<b>7,00 €</b>
55.	<b>Prosciutto cotto e funghi</b> , Tomaten, Mozzarella, Champignon, gekochter Schinken (2,3,a,g)	<b>7,50 €</b>
56.	<b>Tonno e cipolla</b> , Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebel (a,d,g)	<b>7,50 €</b>
57.	<b>Capriciosa</b> , Tom Mozzarella, Champ. Oliven, gek. Schinken und Artischocken (3,a,g)	<b>8,50 €</b>
58.	<b>Quattro formaggi</b> , Tomaten, Mozzarella u. verschiedene Käsesorten (a,g,)	<b>7,50 €</b>
59.	<b>Salsiccia e cipolla</b> , Tomaten, Mozzarella, toskanische Wurst, Zwiebel (3,a,g)	<b>7,50 €</b>
60.	<b>Gorgonzola</b> , Tomaten, Mozzarella und Gorgonzola (a,g)	<b>7,00 €</b>
61.	<b>Mascarpone e Speck</b> , Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Speck (a,g)	<b>7,50 €</b>
62.	<b>Salamino picante</b> , Tomaten, Mozzarella, pikante Salami (3,a,g)	<b>7,00 €</b>
63.	<b>Ortolana con verdure</b> , Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Zwiebel, Peperoni (ag)	<b>7,50 €</b>
64.	<b>Quattro stagioni</b> , Tom., Mozzarella, Champignon, Artischock., Sardellen m. Kapern (2,3,a,d,g)	<b>8,50 €</b>
65.	<b>Funghi porcini</b> , Tomaten, Mozzarella, Steinpilze (a,g)	<b>9,00 €</b>
66.	<b>Funghi porcini e prosciutto crudo</b> , Tomaten, Mozz., Steinpilze, roher Schinken(a,g,3)	<b>9,90 €</b>
67.	<b>Calzone</b> , gek. Schinken u. Mozzarella, (3,a,g)	<b>7,50 €</b>
68.	<b>Calzone farcito</b> , gek. Schinken, Mozzarella, Champignon, Artischocken (3,a,g)	<b>8,50 €</b>
69.	<b>Calzone speciale</b> , Mozzarella, Speck u. Walnüsse (a,g,h)	<b>8,50 €</b>
70.	<b>Focaccia speciale</b> , Tomatenscheiben, Parmesanspäne, Mozzarella, Rucola, (a,g,h)	<b>7,50 €</b>
71.	<b>Focaccia ripiena</b> , gek. Schinken und Mozzarella, (3,a,g)	<b>7,00 €</b>
72.	<b>Boscaiola</b> , Mozzarella, Champignon, toskanische Wurst, (3,a,g)	<b>8,50 €</b>

## **Getränke**

### ***Distelhäuser vom Fass***

73.	Distelhäuser Pils	0,30 l	2,80 €
74.	Distelhäuser Export	0,30 l	2,80 €
75.	Distelhäuser Export	0,50 l	3,90 €
76.	Distelhäuser Hefe	0,50 l	3,90 €
77.	Radler	0,30 l	2,50 €
78.	Radler	0,50 l	3,60 €

### ***Distelhäuser Flaschenbiere***

79.	Distelhäuser Hefeweizen	0,50 l	3,50 €
80.	Distelhäuser Kristallweizen	0,50 l	3,50 €

### ***Distelhäuser alkoholfrei***

81.	Distelhäuser Pils	0,33 l	2,80 €
82.	Distelhäuser Export	0,50 l	3,90 €
83.	Distelhäuser Hefe	0,50 l	3,90 €

***Bittergetränke und Liköre***

84.	Averna	4 cl	3,50 €
85.	Monte Negro	4 cl	3,50 €
86.	Fernet Branca	4 cl	3,50 €
87.	Amaretto Disaronno	4 cl	3,50 €
88.	Aperol Spritz (1,12)	4 cl	4,50 €
89.	Martini Bianco (6)	4 cl	2,50 €
90.	Martini Rosso (6)	4 cl	2,50 €

***Liköre***

91.	Limoncello	4 cl	2,60 €
92.	Cinzano (6)	4 cl	2,50 €

***Spiritucsen***

93.	Grappa Bianca	4 cl	3,50 €
94.	Grappa Barique	4 cl	5,00 €
95.	Vecchia Romana	4 cl	4,00 €
96.	Whiskey Jack Daniels	4 cl	5,50 €

***Warme Getränke***

97.	Café (Espresso) (11)	2,00 €
98.	Capuccino (11)	2,50 €
99.	Latte Macchiato (11,g)	2,50 €
100.	Tee (versch. Sorten zur Auswahl)	1,60 €

***Alkoholfreie Getränke***

101.	Coca Cola Flasche (6)	0,33 l	2,80 €
102.	Coca Cola (6)	0,20 l	1,50 €
103.	Coca Cola (6)	0,40 l	3,00 €
104.	Coca Cola light (1,9,10,11)	0,33 l	2,80 €
105.	Fanta (1,2,4,11)	0,33 l	2,80 €
106.	Spezi (1,2,4,11)	0,20 l	1,50 €
107.	Spezi (1,2,4,11)	0,40 l	3,00 €
108.	Mezzo Mix (1,2,4,11)	0,33 l	2,80 €

***Mineralwasser***

109.	Aqua San Pelegrino	0,50 l	3,00 €
110.	Aqua San Pelegrino	0,70 l	4,00 €
111.	Aqua Panna	0,50 l	3,00 €
112.	Aqua Panna	0,70 l	4,00 €

***Säfte***

113.	Kumpf Apfelsaft	0,20 l	2,30 €
114.	Kumpf Apfelsaft	0,40 l	3,50 €
115.	Kumpf Orangensaft	0,20 l	2,30 €
116.	Kumpf Orangensaft	0,40 l	3,50 €
117.	Johannisbeersaft	0,20 l	2,30 €

***Saftschorle***

118.	Apfel-, Orangen-, Johannisbeer-	0,20 l	1,50 €
119.	Apfel-, Orangen-, Johannisbeer-	0,40 l	3,00 €



**Ristorante Toscana**  
*Im Posthörnle in Kirchheim Neckar*

 **AGRISOLE** *Weine aus der Toskana*

 **AGRISOLE**

***Offene Roséweine***

120. Santa Cristina 2014 0,25 l 4,50 €

***Offene Rotweine***

121. Legia, Rosso Toscano 2015 0,25 l 4,50 €

122. San Miniato, Chianti 2012 0,25 l 5,50 €

123. Mafefa, Rosso Toscano 2014 0,25 l 6,90 €

124. Morellino di Scansano 2015 0,25 l 6,50 €

***Offene Weißweine***

125. Legia, Bianco Toscano 2015 0,25 l 4,50 €

126. Mafefa, Bianco Toscano 2014 0,25 l 6,90 €

127. Vermentino di Toscano 0,25 l 4,50 €

***Weißweine in der Flasche***

128. Leggia Bianco – Toscano 2015 0,75 l 12,00 €

129. Mafefa Bianco –Toscana 2014 0,75 l 19,50 €

130. Trebbiano –Toscano 2013 0,75 l 25,00 €

**Ristorante Toscana**  
*Im Posthörnle in Kirchheim Neckar*



**Weine aus der Toscana**



***Rotweine in der Flasche***

131.	Leggia Rosso Toscana	0,75 l	12,00 €
132.	San Miniatello – Chianti 2015	0,75 l	15,00 €
133.	Santa Cristina rosso 2014	0,75 l	15,00 €
134.	Mafefa Rosso – Toscano 2014	0,75 l	19,50 €
135.	Malvasia Nera – Toscano 2014	0,75 l	29,00 €
136.	Sangiovese –Toscana 2013	0,75 l	30,00 €
137.	Colorino –Toscana 2013	0,75 l	40,00 €
138.	Morellino di Sansano 2015	0,75 l	18,00 €
139.	Bolgheri Toscano 2014	0,75 l	20,00 €

***Wir präsentieren Ihnen:***

***Zwei großartige Spitzenweine aus der Toscana – ein wahrer Schatz aus der Natur – mit ihrem großartigen Charakter sind diese Weine ein würdiger Begleiter für die ganz großen und auch die kleinen Momente***

140.	Clemente VII Gallo Nero 2011	0,75 l	50,00 €
141.	Brusciato Bolgheri 2015 Guado al Tasso	0,75 l	45,00 €

**Ristorante Toscana**  
*Im Posthörnle in Kirchheim Neckar*



**Regionale**

**Offene Weine**

**Rotwein**

142.	<b>Lemberger QbA, trocken</b> Bönnigheimer Sonnenberg (6)	0,25 l	4,00 €
143.	<b>Trollinger mit Lemberger QbA, trocken</b> Hohenhaslacher Kirchberg (6)	0,25 l	4,00 €
144.	<b>Trollinger QbA, feinherb</b> Steillage Kirchheimer Kirchberg (6)	0,25 l	4,50 €
145.	<b>Lemberger QbA, trocken</b> Aus der „Rother“-Serie im Holzfass ausgebaut (6)	0,25 l	6,00 €

**Weißherbst**

146.	<b>Schwarzriesling Weißherbst QbA</b> Bönnigheimer Stromberg (6)	0,25 l	3,80 €
------	---	--------	--------

**Riesling**

147.	<b>Riesling QbA, trocken</b> Bönnigheimer Sonnenberg (6)	0,25 l	3,80 €
------	---	--------	--------

**Flaschenweine**

148.	<b>Trollinger Weißherbst QbA, feinherb</b> Steillage Kirchheimer Kirchberg (6)	0,75 l	13,00 €
149.	<b>Lemberger QbA, trocken</b> Aus der „Rother“-Serie im Holzfass ausgebaut (6)	0,75 l	18,00 €
150.	<b>Schorle rot (6)</b>	0,25 l	2,80 €
151.	<b>Schorle rosé (6)</b>	0,25 l	2,80 €
152.	<b>Schorle weiß (6)</b>	0,25 l	2,80 €



**Ristorante Toscana**  
**Im Posthörnle in Kirchheim Neckar**

---

**Kennzeichnung von Zusatzstoffen**

1. Farbstoffe E100 – E180 (Beta-Carotin, Riboflavin), E102-Tartazin, 104 Chinolingelb, E-110 Gelborange S, E-122 Azurbin, E124-Cochinillerot
2. Konservierungsstoffe E200-E219, E230-E235, E39, E239-
3. E252, E280-E285, E1105
4. Nitritpökelsalz E249-E250 / Nitrat E251-E252
5. Antioxidationsmittel E300-E321
6. Geschmacksverstärker E620-E635
7. Schwefeldioxyd / Sulfite E220-E228
8. Eisensalze E579-E585
9. Wachse (Oberflächenbehandlung Obst,...) E901-E904, E912, E914
10. Süßstoffe E950-E952, E954, E957, E959, E960 / andere Süßungsmittel E420, E421, E 953, E965-E968
11. Phosphate E338-E341, E450-E452
12. Koffein (keine E-Nr.)
13. Chinin / Chininsalze (keine E-Nr.)
14. Zutaten aus genetisch veränderten Bestandteilen

**Allergenkennzeichnung**

- a. Glutenthaltiges Getreide: Weizen Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und seine Hybridstämme
- b. Krebstiere
- c. Eier
- d. Fisch
- e. Erdnüsse
- f. Soja
- g. Milch / Laktose
- h. Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Kerne, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse
- i. Sellerie
- j. Senf
- k. Sesam
- l. Schwefeldioxyd und Sulfite (> 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO<sub>2</sub>)
- m. Lupinen
- n. Weichtiere